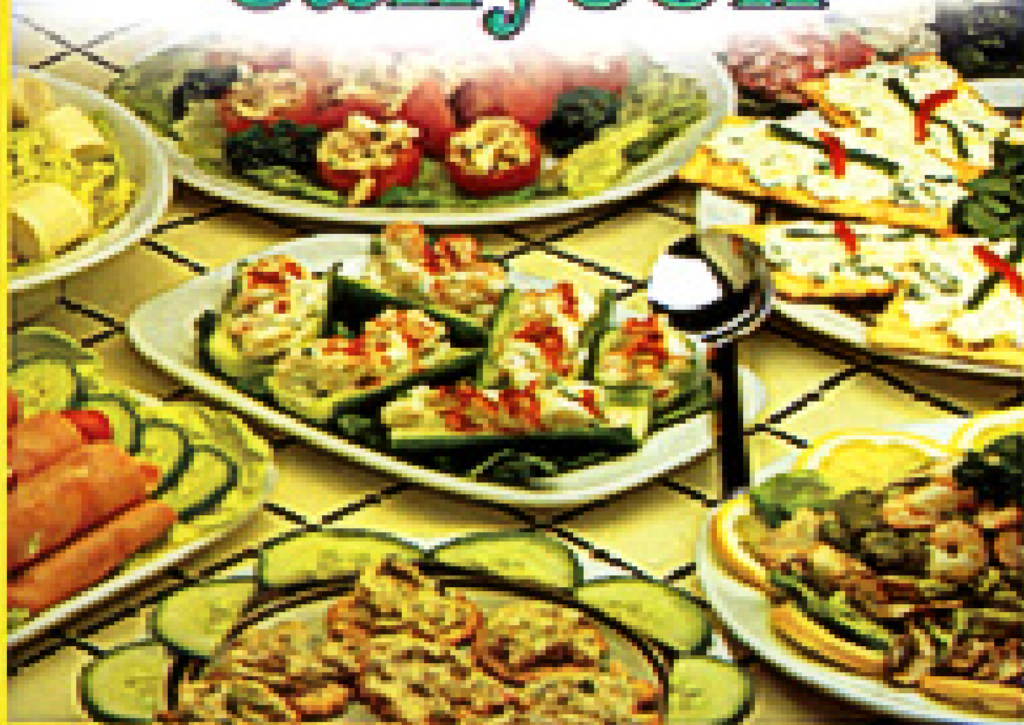




200 лучших рецептов ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК





SHOUT
SHARE **IT**

Annotation

Разнообразные и интересно оформленные, дополненные гарниром закуски являются украшением не только будничного, но и праздничного стола. Как приготовить аппетитные и оригинальные закуски, вы узнаете из этой книги.

Для широкого круга читателей.

- 200 лучших рецептов холодных закусок

- Любимые закуски



- Салаты



- Салат «Австрийский»



- Салат «Аллегро»



- Салат «Андре»



- Салат «Армада»



- Салат «Ассорти»



- Салат «Афины»



- Салат «Балканский»



- Салат «Белочка»



- Салат «Вегетарианский»



- Салат «Венгерский»



- Салат «Верона»



- Салат «Весна»



- Салат «Веселое ассорти»



- Салат «Веселый»



- Салат «Восторг»



- Салат «Дачный»
 -
- Салат «Деликатесный»
 -
- Салат «Ежедневный»
 -
- Салат «Красный»
 -
- Салат «Контраст»
 -
- Салат «Мимоза»
 -
- Салат «Минутка»
 -

○ Бутерброды

- - Бутерброд с вареной рыбой
 -
 - Бутерброд с копченой рыбой
 -
 - Бутерброд с копченой скумбрией
 -
 - Бутерброд с рыбой горячего копчения
 -
 - Бутерброд со шпротами (сардинами)
 -
 - Бутерброд с килькой
 -
 - Бутерброд с массой из рыбных консервов
 -
 - Бутерброд с курицей (говядиной, свиной)
 -
 - Бутерброд с печеным мясом
 -
 - Бутерброд с яйцами и ветчиной
 -
 - Бутерброд с вареным яйцом
 -
 - Бутерброд с сыром
 -
 - Бутерброд с овощами
 -

○ Простые и быстрые закуски на палочках



- Сыр с редиской, огурцами или помидорами
-
- Сыр с ветчиной или колбасой
-
- Сыр с ягодами или фруктами
-
- Закуска из котлет и свежих овощей
-
- Закуска из жаркого, колбасы и овощей
-
- Закуска из ветчины, редиски и огурцов
-
- Закуска из ветчины и сыра
-
- Закуска из мясного фарша и грибов
-
- Закуска из колбасы и стручкового перца
-
- Закуска из свинины и говядины
-
- Закуска из трубочек салаки
-
- Закуска из мяса и сосисок
-
- «Пестрая» закуска
-
- Закуска из печени и шпика
-

○ Паштеты и пасты

-
- Паштет из овощей
-
- Паштет из маринованной сельди
-
- Паштет из вареной рыбы
-
- Паштет из рыбных консервов
-
- Паштет из креветок
-
- Паштет из мяса птицы
-
- Паштет из говядины и печени
-

- Паштет из отварной говяжьей печени
-
- Паштет из птичьей печени
-
- Паштет из гусиной печени
-
- Паштет мясной комбинированный
-
- Паштет комбинированный из колбас
-
- Паштет из готовых продуктов
-
- Паста из овечьей брынзы
-
- Паста из брынзы и сыра
-
- Паста из маринованных грибов
-
- Холодные закуски из мяса и птицы
-
- Заливной язык
-
- Мясо заливное
-
- Ветчинные рулетики с хреном
-
- Ветчинные рулетики с салатом
-
- Крокеты из печени
-
- Курица в майонезе
-
- Мусс из мяса цыпленка
-
- Мясо отварное
-
- Печеночный торт
-
- Рулет из телятины с сыром
-
- Рулетики из ветчины
-
- Сациви нетрадиционное
-

- Сердце отварное
-
- Язык отварной
-
- Холодные закуски из рыбы и морепродуктов
 -
 - Желе для заливных блюд
 -
 - Заливная камбала
 -
 - Заливной судак
 -
 - Филе из анчоусов
 -
 - Соленая, маринованная или копченая рыба
 -
 - Сельдь, протертая с маслом
 -
 - Рыба отварная под майонезом
 -
 - Осетрина с соусом из хрена
 -
 - Креветки с овощами
 -
 - Икра из кальмаров и соленых огурцов
 -
 - Мидии под майонезом
 -
 - Огурцы, фаршированные рыбой
 -
 - Лосось с черной икрой
 -
 - Холодная рыба под соусом
 -
 - Закуска из трески с фасолью
 -
 - Щука маринованная
 -
 - Заливные котлеты или фрикадельки из рыбы
 -
 - Карп с медом
 -
 - Карп в рассоле
 -

- Рыба печеная
 -
- Рыбные шарики
 -
- Рулет из рыбы постный
 -
- Галантин из рыбы
 -
- Икра рыбная
 -
- Лосось маринованный в апельсиновом сиропе
 -
- Форшмак «Клумба»
 -
- Форшмак из сельди с яблоками
 -
- Холодные закуски из овощей
 -
 - Баклажаны, жаренные с орехами
 -
 - Баклажаны с орехами и чесноком
 -
 - Закуска из зеленого горошка, кукурузы и орехов
 -
 - Закуска из капусты и моркови
 -
 - Закуска из огурцов с чесноком
 -
 - Икра баклажанная с чесноком
 -
 - Икра грибная
 -
 - Икра из соленых огурцов острая
 -
 - Икра из чеснока с орехами
 -
 - Икра кабачковая с томатным соусом
 -
 - Икра свекольная
 -
 - Капуста квашеная ароматная
 -
 - Капуста квашеная с клюквой и вином
 -

- Капуста квашеная с яблоками
-
- Капуста квашеная тушеная
-
- Капуста маринованная любительская
-
- Капуста маринованная
-
- Капуста маринованная красная
-
- «Лапти» из баклажанов
-
- Картофельные пальчики
-
- Огурцы, фаршированные редисом, яйцами и отварным языком
-
- Огурцы малосольные скорые
-
- Лук пикантный
-
- Паштет из баклажанов
-
- Паштет из фасоли
-
- Перец, фаршированный рыбой
-
- Перец, фаршированный яйцами и сыром
-
- Помидоры с брынзой
-
- Помидоры острые с сыром
-
- Помидоры со сливками
-
- Помидоры, фаршированные грибами
-
- Помидоры, фаршированные крабовым салатом
-
- Спаржа с соусом из шампиньонов
-

200 лучших рецептов холодных закусок

Составитель Дарья Костина

Любимые закуски

Закуски включают в меню не для насыщения, а для возбуждения аппетита, поэтому они всегда подаются перед основными блюдами. Обычно это салаты, всевозможные бутерброды, паштеты, заливные блюда, отварное и жареное мясо, птица, рыба и морепродукты с острыми приправами и соусами, соленья, маринады. Аппетитные и оригинальные закуски можно приготовить из овощей, грибов, яиц. Готовые гастрономические продукты, такие как колбасы, сыры, консервы, мясные и рыбные копчености, икра, соленая или маринованная рыба, замечательно подходят для закусок быстрого приготовления.

Закуски возбуждают аппетит не только благодаря своим вкусовым качествам, большое значение имеет привлекательный внешний вид. И здесь каждая хозяйка получает возможность в полной мере проявить вкус и воображение. Разнообразные по цвету и вкусовым качествам, интересно оформленные, дополненные гарниром закуски являются украшением не только будничного, но и праздничного стола.

Закусками могут быть бутерброды, сыры, колбасы, консервы, мясные и рыбные копчености, сельдь, салаты, икра, заливные блюда, паштеты, студни, жареное и отварное мясо, рыба, домашняя птица, дичь в холодном виде с острыми приправами, всевозможные соленья и маринады.

К повседневному столу подают 1–2 закуски (например, салат из свежих овощей или винегрет и сельдь с луком и подсолнечным маслом), праздничный обед отличается обилием закусок, а праздничный ужин весь может состоять из одних закусочных блюд.

В торжественных случаях, а также, если число приглашенных велико, закуски должны быть равномерно распределены по количеству присутствующих и подаваться каждому на отдельной тарелочке. В домашней обстановке и при малом количестве гостей приготовленные закуски можно подавать на общем блюде, которое ставят на середину стола.

Надеемся, что представленные здесь рецепты приготовления закусок помогут домашней хозяйке разнообразить как ежедневный, так и праздничный стол.

Готовьте с удовольствием!

Салаты

Салаты и винегреты – это, пожалуй, самые распространенные закусочные блюда, которые можно приготовить из сырых, вареных, консервированных, маринованных овощей, фруктов и грибов, отварных, жареных и консервированных мясных и рыбных продуктов с добавлением (или без) различных заправок, соусов и специй. Даже салаты, приготовление которых не требует много времени, смогут существенно разнообразить ваш ежедневный рацион, а также послужить чудесным дополнением к праздничному столу.

Салат «Австрийский»

• 1 банка рыбных консервов в масле, 1 луковица, 6 вареных яиц, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 250 г майонеза.

Из консервов слить масло, а рыбу хорошо размять вилкой. Сыр натереть на мелкой терке, лук мелко нашинковать.

В салатник поочередно слоями положить натертые на мелкой терке белки, сыр, рыбу и залить все майонезом. Далее слоями выложить подготовленный лук, натертое на мелкой терке сливочное масло, раскрошенные или натертые на терке желтки и еще раз залить все майонезом.

Салат должен пропитаться в течение полутора-двух часов.

Салат «Аллегро»

• 3 яблока, 1 луковица, 3 вареных яйца, 100 г твердого сыра, 200 г майонеза.

Лук очистить, нарезать кубиками и залить на несколько минут кипятком. После этого воду слить, а отжатый лук выложить ровным слоем в тарелку и смазать майонезом. Яйца мелко порубить, положить слоем сверху лука и тоже смазать майонезом. Затем посыпать натертым на мелкой терке сыром и обильно полить майонезом. Самый верхний слой – натертые на крупной терке яблоки, сверху политые майонезом. Перед подачей на стол салат должен настояться в течение одного часа.

Салат «Андре»

• 500 г куриного филе, 5 картофелин, 2 свежих огурца, 1 соленый огурец, 200 г майонеза.

Куриное мясо отварить до готовности, остудить и нарезать небольшими кусочками. Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать кубиками. Огурцы нарезать длинной соломкой. Все соединить, заправить майонезом и хорошо перемешать.

Салат «Армада»

• 500 г капусты, 1–2 свеклы, 3 моркови, 3 яблока, 1 кисточка винограда без косточек, 3–4 зубка чеснока, 1/2 стакана растительного масла, 1/4 стакана 9%-ного уксуса, 1/4 стакана сахара, 1 ст. ложка соли.

Капусту мелко нашинковать, свежие очищенные свеклу, морковь и яблоки нарезать соломкой, все перемешать с сахаром и солью, заправить маслом и уксусом, добавить мелко порубленный чеснок и нарезанный половинками виноград и перемешать еще раз. Охладить и подавать на стол. Этот салат можно в течение нескольких дней хранить в холодильнике: пропитавшись свекольным соком, он становится еще вкуснее.

Салат «Ассорти»

• 3 огурца, 4–5 помидоров, 6 сладких перцев, 2 небольшие луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 4 ч. ложки уксуса, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, черный молотый перец и соль по вкусу.

Огурцы и помидоры нарезать тонкими ломтиками, перец – соломкой, лук – полукольцами. Если лук очень острый, то его нужно перемешать с солью, залить водой и оставить в ней на 5–10 минут, после чего откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Заправить салат растительным маслом, молотым перцем, уксусом. При подаче на стол салат посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Салат «Афины»

• 300 г морской рыбы, 2 помидора, 1 огурец, 2 картофелины, 1 небольшой пучок корней для супа, 10 маслин без косточек, 2–3 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Любую морскую рыбу отварить с корнями в подсоленной воде до готовности, охладить, удалить кости и нарезать филе кубиками. Картофель отварить в кожуре, очистить, охладить и мелко нарезать. Свежие плотные помидоры обдать кипятком, затем холодной водой, очистить от кожуры и нарезать дольками. Огурец вымыть, разрезать напополам, ложкой аккуратно очистить от семян и мелко нарезать. Маслины нарезать соломкой. Все ингредиенты смешать в салатнике, посолить, поперчить и заправить маслом. Салат украсить зеленью петрушки.

Салат «Балканский»

• 200 г крабовых палочек, 1 стакан белой фасоли, по 1 стручку красного и зеленого сладкого перца, 1 луковица, 5 ст. ложек некрупных маслин, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, 1 зубчик чеснока, черный молотый перец и соль по вкусу.

Фасоль, предварительно замочив ее на ночь, отварить в подсоленной воде до готовности (но не переваривать). Лук нарезать кольцами, крабовые палочки – тонкими кружками, перец очистить от семян и плодоножек и нарезать мелкими кубиками. Смешать фасоль, сладкий перец и лук, добавить толченый чеснок, маслины, нарезанные крабовые палочки и все хорошо перемешать. Перед подачей на стол заправить салат смесью растительного масла, уксуса, соли и перца.

Салат «Белочка»

• 2 крупные моркови, 1 стакан ядер грецких орехов, 100 г сметаны.

Морковь очистить и натереть на крупной терке, грецкие орехи порубить, все смешать, заправить сметаной и выложить в салатник.

Салат «Вегетарианский»

• 1 банка консервированной кукурузы, 1 сладкий перец, 1 соленый или маринованный огурец, 5 листьев зеленого салата, 50 г твердого сыра, 2 кусочка белого хлеба, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, 1 ст. ложка измельченной кинзы, 2 ч. ложки растительного масла, 2 ст. ложки неострого кетчупа, 100 г майонеза.

На разогретой сковороде с растительным маслом с двух сторон поджарить ломтики хлеба, а затем нарезать их небольшими кубиками. Кукурузу отцедить от жидкости. Очищенный от семян и плодоножек сладкий перец нарезать тонкой соломкой, соленые огурцы и сыр – маленькими кубиками, зеленый салат – небольшими тонкими полосками. Все смешать, добавить кукурузу. Гренки в салат добавить в самый последний момент, чтобы не размокли. Готовый салат заправить майонезом, смешанным с кетчупом, быстро перемешать и подать на стол.

Салат «Венгерский»

• 100 г шпика, 200 г белокочанной капусты, 3 картофелины, 3 ст. ложки тертого корня хрена, 2 ст. ложки лимонного сока, 2–3 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Капусту мелко нашинковать и посолить. Картофель отварить в подсоленной воде до готовности, очистить и мелко нарезать. Шпик нарезать мелкими кубиками. Смешать в салатнике капусту, картофель, шпик и тертый хрен. Заправить салат лимонным соком и растительным маслом и перемешать.

Салат «Верона»

• 300 г ветчины, 1 банка консервированных шампиньонов, 1 банка консервированной кукурузы, 200 г твердого сыра, 1–2 зубчика чеснока, 2 ч. ложки измельченной зелени укропа, 150 г майонеза, соль и черный молотый перец по вкусу.

Грибы и кукурузу отцедить от жидкости. Ветчину нарезать мелкими кубиками, сыр натереть на мелкой терке, все смешать с кукурузой и нарезанными грибами, добавить измельченный чеснок, майонез, посолить, поперчить, перемешать и посыпать зеленью укропа.

Салат «Весна»

• 1–2 пучка редиса, 1 огурец, 1 помидор, 150 г молодого картофеля, 2 ст. ложки зеленого горошка, 3 вареных яйца, 1 небольшой пучок зеленого салата или зеленого лука, 1 ст. ложка лимонного сока, 3/4 стакана сметаны, 2 ч. ложки измельченной зелени укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Картофель в кожуре отварить в подсоленной воде и очистить. Огурцы, помидоры, редис, вареные яйца и картофель нарезать тонкими ломтиками, зеленый лук или листья салата – небольшими кусочками. Все смешать, добавить зеленый горошек, посолить, поперчить и заправить смесью сметаны и лимонного сока. Перед подачей на стол салат перемешать, уложить горкой в салатник, по краям разложить целые листья салата, а сверху посыпать укропом.

Салат «Веселое ассорти»

- 1 пачка крабовых палочек, 1 банка консервированной кукурузы, 1 луковица, 5 ст. ложек оливок, 3 банана, 3 вареных яйца, 300 г твердого сыра, 4–5 зубчиков чеснока, 200 г майонеза.

Кукурузу отцедить от жидкости. Крабовые палочки нарезать соломкой, оливки – мелкими кусочками, бананы – кружочками, лук нашинковать, яйца мелко порубить, сыр натереть на мелкой терке. Все соединить, добавить кукурузу, толченый чеснок, посолить, заправить майонезом, перемешать и выложить в салатник.

Салат «Веселый»

• 2 помидора, 1 стручок сладкого зеленого перца, 2 ст. ложки измельченного зеленого лука, 3 вареных яйца, 100 г твердого сыра, 2–3 ст. ложки растительного масла.

Сыр и очищенный от семян и плодоножек перец нарезать длинными полосками, вымытые помидоры – кусочками среднего размера. Все смешать, заправить маслом и выложить горкой в салатник.

Салат «Восторг»

• 500 г чернослива, 500 г очищенных грецких орехов, 250 г сметаны.

Чернослив отварить до мягкости, очистить от косточек и мелко нарезать. Орехи обжарить на сухой сковороде до появления приятного аромата, остудить и мелко порубить. В вазочку выложить слоями чернослив, орехи и сметану. Салат нужно оставить на несколько часов для пропитывания.

Салат «Дачный»

• 500 г листового или кочанного салата, 3/4 стакана простокваши, 1/4 буханки свежего пшеничного хлеба, 1 зубчик чеснока, 2 ч. ложки измельченной зелени укропа, соль по вкусу.

Хлебную хрустящую корочку отделить от мякоти, хорошо натереть чесноком и мелко нарезать. Промытые листья салата разрезать на 2–3 части, положить в салатник, посолить, заправить простоквашей, аккуратно перемешать, добавить нарезанную хлебную корку и укроп. Еще раз осторожно перемешать, выложить в салатник и сразу же подать на стол, пока не размок хлеб.

Салат «Деликатесный»

• 150 г отварного языка, 150 г шампиньонов, 1 луковица, 1 соленый огурец, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка майонеза.

Язык и огурцы нарезать мелкими кубиками. Грибы нарезать ломтиками и поджарить с нашинкованным луком и сливочным маслом, остудить. Все смешать, заправить майонезом и хорошо перемешать.

Салат «Ежедневный»

• 200 г отварного куриного мяса, 50–60 г короткой вермишели, 2 соленых огурца, 2 яйца, 5 ст. ложек майонеза, молотый черный перец и соль по вкусу.

Вермишель сварить до готовности в подсоленной кипящей воде, откинуть на дуршлаг, промыть холодной кипяченой водой и дать остыть. Яйца сварить вкрутую, остудить и почистить. Огурцы очистить от кожуры. Куриное мясо, яйца и огурцы нарезать соломкой, соединить с вермишелью, посыпать молотым перцем, заправить майонезом, хорошо перемешать и выложить горкой в салатник. Подавать, украсив ломтиками яйца.

Салат «Красный»

• 2 стакана квашеной капусты, 1 свекла, 3 зубка чеснока, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки.

Свеклу, не очищая, отварить до готовности, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Добавить посеченную квашеную капусту, толченый чеснок, заправить все растительным маслом и перемешать. Готовый салат украсить измельченной зеленью петрушки и подать.

Салат «Контраст»

• 200 г копченой колбасы, 1 редька, 1 луковица, 2 вареных яйца, 1/2 стакана майонеза, соль по вкусу.

Очищенную редьку натереть на терке, колбасу нарезать мелкими кубиками, яйца мелко порубить, лук нашинковать. Все смешать, посолить по вкусу, добавить майонез, перемешать и выложить в салатник.

Салат «Мимоза»

• 6 яиц, 250 г твердого острого сыра, 1 банка консервированного лосося, 1 луковица, 250 г майонеза.

Яйца сварить вкрутую и отделить желтки от белков. Лук измельчить, обдать кипятком (чтобы ушла горечь) и отжать. Кусочки лосося освободить от костей и размять вилкой или порубить. В неглубокую салатницу послойно положить мелко порубленные белки, лук, лосося, тертый сыр и раскрошенные желтки. Каждый слой немного поливать майонезом. Украсить мелко порубленными желтками и поставить на несколько часов в холодильник.

Салат «Минутка»

• 200 г копченой колбасы (лучше сервелат), 500 г капусты, 1 луковица, 250 г майонеза.

Капусту нашинковать тоненькой соломкой, колбасу натереть на крупной терке, добавить мелко порубленный лук и заправить салат майонезом.

Бутерброды

Обычно бутербродом называют ломтик хлеба с каким-нибудь закусочным продуктом (сыр, колбаса, икра, мясные или рыбные копчености и др.). Вариантов множество.

Бутерброд с вареной рыбой

Приготовить соус: майонез смешать с небольшим количеством лимонного сока, слегка поперчить, по вкусу добавить мелко нарезанные соленый огурец и маринованные грибы и все хорошо перемешать.

Отварную некостистую рыбу очистить от кожи и костей, мелко порубить и смешать с приготовленным соусом. Смесь нанести на хлебные ломтики и каждый бутерброд украсить очищенными от косточек маслинами.

Бутерброд с копченой рыбой

Ломтики белого хлеба намазать майонезом, смешанным с лимонным соком, и покрыть нарезанным кубиками филе копченой рыбы. Украсить бутерброд можно двумя дольками помидора и листиками петрушки.

Бутерброд с копченой скумбрией

На намазанный сливочным маслом ломтик хлеба положить тонко нарезанный кусочек филе копченой скумбрии и гарнировать дольками вареного яйца, лимона, маслинами без косточек и измельченным зеленым луком.

Бутерброд с рыбой горячего копчения

На прямоугольный или треугольный ломтик белого хлеба, намазанный маслом с горчицей, положить кусочек рыбы, сверху капнуть майонезом и украсить бутерброд мелко нашинкованным зеленым луком.

Бутерброд со шпротами (сардинами)

На ломтик белого хлеба, вырезанный в форме рыбки и намазанный маслом со шпротами или сардинами, положить кусочек рыбы и украсить бутерброд ломтиком лимона.

Бутерброд с килькой

На ломтик белого хлеба, намазанный килечным маслом, положить одну или две кильки (без головы, хвостика и внутренностей). Вокруг рыбы сделать ободок из рубленого вареного яйца и измельченного зеленого лука.

Бутерброд с массой из рыбных консервов

Круглый ломтик белого хлеба намазать смесью из вареных протертых яичных желтков и консервированной с добавлением масла сайры или скумбрии.

Бутерброд с курицей (говядиной, свиной)

На круглый ломтик белого хлеба, намазанный маслом с горчицей, положить кусочек мяса от грудки курицы или ломтик холодной жареной свинины (говядины), на него в виде кружочка – кусочек масла с горчицей.

Бутерброд с печеным мясом

На прямоугольный ломтик ржаного хлеба, намазанный маслом с горчицей, положить тонкий прямоугольный кусочек печеного мяса соответствующего размера, украсить майонезом и ломтиками соленого огурца.

Бутерброд с яйцами и ветчиной

На ломтик хлеба, намазанный маслом с горчицей, положить немного вареных мелко порубленных яиц и кусочек ветчины. Сверху посыпать измельченной зеленью петрушки.

Бутерброд с вареным яйцом

Намазанные сливочным маслом ломтики белого хлеба слегка прижать масляной стороной к сваренному вкрутую и мелко порубленному яйцу, выложенному в небольшую тарелку. Готовые бутерброды посыпать сверху красным перцем или чабером, смешанными с солью.

Бутерброд с сыром

Намазанные подсоленным сливочным маслом небольшие ломтики белого хлеба слегка прижать масляной стороной к натертому сыру, выложенному в небольшую тарелку. Готовые бутерброды разложить на порционные тарелочки и подать к столу.

Бутерброд с овощами

Для этих бутербродов можно использовать различные овощи: морковь, редис, сельдерей, укроп, петрушку, лук, хрен и т.д. Овощи предварительно нужно натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку, затем смешать со сливочным маслом или сметаной. Иногда в полученную массу добавляют желток сваренного вкрутую яйца или тертый сыр. Готовой смесью намазывают ломтики пшеничного или ржаного хлеба.

Простые и быстрые закуски на палочках

Это несложные, не требующие больших затрат времени закуски. В виде таких закусок подают различные комбинации с сыром, свежими или консервированными овощами, мясными или рыбными продуктами. Для этой цели не годятся рассыпчатые продукты.

Подавая закуску в холодном виде, проткните палочкой готовые продукты: сыр, ветчину, колбасу, помидоры, свежие или соленые огурцы, свернутую в трубочку салаку, куски сельди, холодное жаркое, яблоки и т.д. Тоненькой коротенькой палочкой из дерева, пластмассы или металла протыкается один или два сорта продуктов (на более длинную палочку можно нанизать целый ряд различных, подходящих друг другу по вкусу продуктов). Едят их прямо с палочки, без вилки и ножа.

Сыр с редиской, огурцами или помидорами

• 100 г сыра, 4–5 редисок или 1/2 огурца или 1–2 помидора (маленьких помидоров нужно больше), перец, соль.

Сыр нарезать на кубики или продолговатые брусочки. К каждому кусочку сыра прикрепить один или несколько видов овощей, разрезанных на тоненькие ломтики или дольки. Маленькие редиски и помидоры можно прикреплять к сыру и целиком (как ягоды). Овощи посыпать солью, при использовании неострых сыров – и перцем.

Сыр с ветчиной или колбасой

• 100 г сыра, 50–75 г нежирной ветчины или колбасы, 1–2 редиски или 1/2 маленького огурца, зелень петрушки или укропа.

Сыр нарезать на кубики или продолговатые брусочки, ветчину или колбасу – на маленькие ломтики. Продукты скрепить спичкой. Между сыром и мясом или сверху можно поместить ломтик огурца или редиски. Украсить закуску укропом или листиком петрушки.

Сыр с ягодами или фруктами

- 100 г сыра, 1/4 стакана целых ягод (крыжовник, малина, вишня, клубника, смородина и т. д.) или фруктов (яблоки, груши, сливы, персики, абрикосы и т.д.).

Сыр нарезать на кубики или продолговатые брусочки (10–15 штук). К каждому кусочку сыра прикрепить целую ягоду или фруктовую дольку. Ягоды и фрукты должны быть целые, но не очень крепкие (из яблок и груш выбрать самые мягкие).

Закуска из котлет и свежих овощей

• 300 г фарша, 3 ст. ложки молотых сухарей, 1–2 соленых огурца, 1 яйцо, 1/2 стакана сметаны, соль, перец, 3–4 помидора, 2 стручка перца, жир или растительное масло.

Фарш, сухари, сметану и взбитое яйцо смешать и заправить солью и перцем. Из хорошо взбитой массы разделить 16 маленьких круглых котлет и поджарить в растительном масле или в жиру так, чтобы обе стороны слегка подрумянились.

Остывшие котлеты нанизать на палочку попеременно с толстыми ломтиками соленого огурца, разрезанного пополам или на 4 части помидора, и кусочками стручкового перца. Сервировать с белым хлебом или хрустящими хлебцами. Можно подать также соус из майонеза с томатным пюре и вареный рис.

Закуска из жаркого, колбасы и овощей

• 300 г жаркого, 100 г копченой колбасы или ветчины, 1 вареный сельдерей, 1 луковица, 1 соленый огурец, 1–2 помидора, соль, перец.

Холодное жаркое, ветчину и сельдерей нарезать на кубики средней величины, остальные продукты по возможности на маленькие кружочки. Поочередно проткнуть все составляющие закуски спичкой так, чтобы на ней оказались все продукты. Сверху посыпать солью и перцем. Подавать с хлебом.

Закуска из ветчины, редиски и огурцов

• 40 г нежирной ветчины или колбасы, 8–10 редисок, 1–2 огурца, горчица, зелень петрушки.

Ветчину или колбасу нарезать на кубики размером 2–2,5 см и намазать тонким слоем горчицы. Большие редиски разрезать пополам, маленькие оставить целыми, огурец свежий (или соленый) нарезать толстыми ломтиками.

Продукты проткнуть спичкой так, чтобы внизу было мясо, затем огурец, а сверху редиска. Украсить листиком петрушки. Подавать с хлебом.

Закуска из ветчины и сыра

• 300 г ветчины, 100 г сыра, 100 г шпика, горчица, перец, растительное масло, 1 луковица, 4–6 ломтиков черного хлеба.

На тонкие ломти ветчины намазать горчицу и плавленый сыр или положить тонкие ломтики сыра на намазанные горчицей ломтики ветчины. На сыр положить немного томатного пюре и сбрызнуть лимонным соком. Ломтики свернуть рулетом и нанизать попеременно с кубиками белого хлеба на вертел, сбрызнуть растительным маслом и поджарить на углях или в духовке (270 °C). Подавать на стол на тонких ломтях хлеба или с вареным рисом, а также с густым томатным или укропным соусом.

Закуска из мясного фарша и грибов

• 200 г фарша, 1 луковица, 1 яйцо, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка томатного пюре, соль, перец, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1/2 стакана мелких соленых или маринованных грибов, 1 помидор или 1–2 стручка консервированного перца, 1 соленый огурец, растительное масло или жир, 4–6 ломтей черного хлеба (можно заменить вареным рисом или картофелем).

Мясо смешать с нашинкованным или тертым луком, взбитым яйцом, сметаной, томатным пюре и панировочными сухарями, хорошо выбить, заправить солью и перцем. Из смеси сформовать маленькие шарики, нанизать их попеременно с грибами и разрезанными на 4 части помидорами или стручками перца, а также с ломтиками огурца на вертел, окунуть в растительное масло или растопленный жир и поджарить на сковороде или обжарить так, чтобы продукты подрумянились и хрустели.

На стол подавать на ломтиках хлеба, с вареным рисом или жареным картофелем. Приправой может служить острый соус («Охотничий», майонезный соус с укропом и т. д.).

Вместе с этими продуктами можно нанизать на вертел кружочки яблока, ломтики ветчины, вареного сельдерея, лук.

Закуска из колбасы и стручкового перца

• 400 г жареной или полукопченой колбасы, 2–3 стручка перца, горчица или томатное пюре, 1 луковица, растительное масло.

Колбасу очистить от оболочки. Стручки перца, луковицу и колбасу разрезать на кусочки, смазать томатным пюре или горчицей, проткнуть попеременно вертелом и сбрызнуть растительным маслом. Обжарить на углях или в духовке (280 °С).

На стол подавать на тонких ломтях хлеба, с вареным рисом или цветной капустой, приправой может служить соус из майонеза.

Закуска из свинины и говядины

• 100 г нежирной ветчины, 75 г бекона, 100 г говядины (спинная часть), 1–2 луковицы, 1/2 стакана маринованных или соленых грибов, растительное масло или жир, соль, перец, 4–5 ломтиков черного хлеба.

Нежирное мясо и шпик нарезать на кусочки толщиной 0,5–2 см и шириной 2–3 см (мясо потолще, шпик – потоньше). Мясо сбрызнуть растительным маслом или растопленным жиром. Мясо, шпик, нарезанный лук и грибы нанизать поочередно на вертел, посыпать солью и перцем. Жарить на сковороде на открытом огне или обжарить в духовке до получения светло-коричневой окраски и хрустящей корочки. Чтобы закуска получилась сочнее, температура должна быть высокой (275–280 °С) и жарить следует не более 6–7 мин.

Сервировать на хлебе. Отдельно подать горчичный соус.

Закуска из трубочек салаки

• 700 г салаки, соль, лимонный сок или уксус, горчица, 1 луковица, укроп, 100 г шпика, 4–6 маленьких помидоров, 1–2 стручка перца, растительное масло.

Салаку почистить, удалить кости так, чтобы спинка рыбы оставалась целой. С внутренней стороны посыпать солью, рубленным луком и укропом, сбрызнуть лимонным соком или уксусом и немного смазать горчицей. Салаку свернуть в трубочки, нанизать вместе с кусочками шпика и помидора или стручкового перца на вертел и сбрызнуть растительным маслом. Обжарить до светло-желтого цвета в большом количестве жира. Подавать на ломтях белого и черного хлеба, с картофельным пюре или жареным картофелем. Приправой может служить острый соус и огуречный или смешанный салат.

Закуска из мяса и сосисок

• 200 г мягкого мяса, 1 сосиска, 2 яблока, 1 луковица, соль, перец, томатное пюре, растительное масло, 4–6 ломтей белого или черного хлеба.

Можно использовать свинину, говядину, баранину, телятину или курятину. Мясо разрезать на кубики толщиной 3–4 см и нанизать вместе с кусками сосиски, ломтиками яблока и кусочками лука на вертел. Данного количества продуктов хватит на 4–6 вертелов. Мясо посыпать солью и перцем и смазать густым томатным пюре, все продукты сбрызнуть растительным маслом, затем обжарить на углях или в горячей духовке (280–300 °С). Подавать на ломте белого или черного хлеба.

«Пестрая» закуска

• 100 г нежирной ветчины, 100 г мягкой свинины, 100 г копченой грудинки, 100 г сыра, 1 луковица, 1 соленый огурец, 1 яблоко, 4–6 маленьких помидоров, соль, перец, растительное масло, 4–6 ломтиков хлеба.

Мясо и сыр нарезать кубиками, луковицу, огурец и яблоко разрезать на 4–6 кусков, помидоры оставить целыми. Все продукты нанизать попеременно на вертел, сбрызнуть растительным маслом и слегка посыпать солью и перцем. Обжарить на углях или в духовке (280–300 °С). На стол подавать на хлебе.

Закуска из печени и шпика

• 300 г печени, 2–3 луковицы, соль, укроп и зелень петрушки, 200 г соленого или копченого шпика, 2–3 соленых огурца или яблока.

Печень нарезать на кусочки длиной 4–5 см, шпик – тоненькими ломтиками, лук изрубить. На каждый ломтик шпика положить печень и лук, посыпать солью и мелко изрубленной зеленью, свернуть в трубочку, проткнуть вертелом вместе с кусочками соленого огурца или яблока, обжарить на углях или в духовке (250 °C), пока печень не прожарится.

Подавать на ломтиках черного хлеба с вареными овощами или рисом. В качестве приправы – луковый или майонезный соус.

Паштеты и пасты

Паштеты и пасты можно использовать не только в качестве основы для бутербродов, закусочных ломтиков и пикантных деликатесов, но и в качестве гарнира к холодным блюдам и как самостоятельное блюдо-закуску.

Паштет из овощей

• 1 картофелина, 1 маленькая луковица, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1/3 пастернака, 4 свежих гриба, 1 ч. ложка изюма, 1 ч. ложка томата-пюре, 2–3 ст. ложки растительного масла, 1/2 ч. ложки горчицы, 1/2 ч. ложки молотого тмина, 1 ч. ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Картофель очистить и нарезать мелкими кубиками, грибы – маленькими ломтиками, очищенные морковь, корень петрушки, пастернак и лук мелко нашинковать. Подготовленный лук припустить в растительном масле в течение одной-двух минут, после чего добавить суповые корни и грибы и тушить 10–15 минут. Затем в сковороду с овощами положить подготовленный картофель, изюм, тмин и добавить две-три столовые ложки воды. Смесь проварить до размягчения всех компонентов.

Соус сцедить, а сваренные овощи протереть через сито. Полученное пюре смешать с томатом-пюре, горчицей, лимонным соком и ранее слитым соусом, все посолить и хорошо перемешать.

Этот паштет можно использовать как основу для вегетарианских бутербродов и закусочных ломтиков, а также в качестве гарнира к холодным блюдам.

Паштет из маринованной сельди

• 125 г сливочного масла, 100 г филе маринованной сельди (или другой морской рыбы), 1 небольшой соленый огурец, мякиш двух кусочков черствого хлеба, 1 ч. ложка сока репчатого лука, 1 ст. ложка рыбного маринада, 1 ст. ложка уксуса, 2 ч. ложки горчицы, сок и цедра одного лимона, 2 ч. ложки сахара, черный молотый перец по вкусу.

Рыбное филе без кожи пропустить через мясорубку, сбрызнуть лимонным соком и оставить на 20–30 минут. Сахар растворить в небольшом количестве воды, добавить горчицу, лимонный и луковый сок, хорошо перемешать до консистенции густой сметаны, добавить крошенный хлеб, подготовленный рыбный фарш и очень мелко нарезанный огурец. Полученную смесь соединить со взбитым маслом, добавить щепотку цедры, рыбный маринад, черный молотый перец и хорошо перемешать.

Если паштет используется в качестве основы к рыбным бутербродам, он гарнируется сваренными вкрутую яйцами, лимонными дольками и маслинами, а если служит для гарнира к рыбному филе или для фарширования тарталеток и маленьких бутербродов, украшается только маслинами без косточек.

Паштет из вареной рыбы

• 125 г сливочного масла, 250–300 г свежей рыбы, 1 луковица, 2 вареных картофелины, мякиш двух кусочков черствого хлеба, 1 ч. ложка изюма, 1 ст. ложка уксуса, щепотка цедры, черный молотый перец и соль по вкусу.

Рыбу очистить, нарезать крупными кусками и вместе с луком отварить в слегка подсоленной воде (как только закипит вода – добавить уксус). Когда рыба будет готова, бульон процедить, а рыбу отделить от костей и протереть через сито вместе с отварным картофелем. Добавить соль, перец и замоченный в бульоне и отжатый хлеб. Смесь хорошо перемешать, добавить изюм, цедру и взбитое в пену масло.

Если вы используете паштет как самостоятельное блюдо, украсьте его петрушкой, дольками лимона и сваренных вкрутую яиц и маслинами.

Паштет из рыбных консервов

• 1 баночка рыбных консервов (килька, шпроты, сардины и др.), 125 г сливочного масла, мякиш двух кусочков черствого хлеба, 1/2 ч. ложки томатного пюре, 1/2 ч. ложки лимонного сока, соль и черный молотый перец на кончике ножа.

Из разных консервов отцедить соус, после чего вымочить в нем раскрошенный белый хлеб. Рыбу и раскрошенный хлеб протереть через редкое сито, к полученному пюре добавить томатное пюре, лимонный сок, соль и черный перец. Перемешать, соединить со взбитым маслом и снова размешать до получения однородной массы.

Этот паштет служит хорошей основой для бутербродов, гарнированных целой рыбой, яйцом и др.

Паштет из креветок

• 250 г креветок, 100 г сливочного масла, 1 вареное яйцо, лимонный сок, черный молотый перец и соль по вкусу.

Креветки отварить в подсоленной воде до готовности. Мясо очищенных от панциря креветок и желток сваренного вкрутую яйца протереть через сито и смешать со взбитым до пышной массы маслом. Смесь заправить лимонным соком, поперчить и посолить по вкусу.

Используется для намазывания бутербродов, как начинка для тарталеток и бутербродных тортов и в комбинации с другими рыбными начинками.

Паштет из мяса птицы

• 150 г очищенного от костей и кожи вареного, тушеного или жареного мяса птицы, 100 г сливочного масла или 70 г майонеза, 2 вареных яйца, мякиш одного кусочка черствого хлеба, 2–3 ст. ложки молока или бульона, 1/2 ч. ложки столовой горчицы, по 1/2 ч. ложки лукового и лимонного сока, черный молотый перец на кончике ножа, соль по вкусу.

Хлеб смочить молоком или бульоном. Желтки сваренных вкрутую яиц протереть через сито, а белки мелко крошить. Мясо птицы пропустить через мясорубку. Подготовленные компоненты смешать, заправить горчицей, луковым и лимонным соком, поперчить, посолить по вкусу, тщательно перемешать и к полученной гладкой массе добавить взбитое масло или майонез.

Паштет из говядины и печени

• 300 г тушеной или печеной говядины, 200 г жареной печени, 100 г сливочного масла или 2 ст. ложки майонеза, 2 картофелины, по 2 корня петрушки и сельдерея, мякиш двух кусочков черствого хлеба, 2–3 ст. ложки растительного масла, 1 стакан бульона или горячей подсоленной воды, 1 ч. ложка томата-пюре, 1/2 ч. ложки столовой горчицы, несколько горошин душистого перца, черный молотый перец, красный молотый перец и соль по вкусу.

Очищенный картофель нарезать кубиками, корни петрушки и сельдерея – кусочками. Подсоленный бульон или воду довести до кипения и опустить в него на 1–2 минуты кусочки мяса, после чего вынуть их на тарелку и остудить. С бульона снять пену, положить в него подготовленные коренья и картофель и варить до готовности, добавив в конце душистый перец. Когда овощи сварятся, пропустить их вместе с мясом и жареной печенью через мясорубку, а затем протереть через сито. Полученное пюре смешать со смоченными в бульоне и протертыми через сито хлебными крошками. Добавить томат-пюре, горчицу, соль и приправы, а в конце – масло или майонез и тщательно перемешать.

Этот паштет используется как основа к мясным бутербродам. Подается с крутыми яйцами, солеными огурцами, маслинами, очищенными от косточек, и дольками помидоров.

Паштет из отварной говяжьей печени

• 500 г говяжьей печени, 125 г сливочного масла, 2 вареных яйца, 5–6 сваренных или маринованных грибов, мякиш двух кусочков черствого хлеба, 3–4 стакана бульона из телячьих костей, 2–3 ст. ложки сметаны, щепотка натертого мускатного ореха, черный молотый перец и соль по вкусу.

Печень очистить от пленок и желчных протоков, промыть, опустить в кипящий подсоленный бульон и сварить до готовности, после чего вынуть из бульона и пропустить через мясорубку вместе с хлебом. Масло взбить до пены с желтками сваренных вкрутую яиц и смешать с пюре из печени и хлеба. Добавить мускатный орех, черный перец и соль, мелко нарезанные грибы и покрошенные белки яиц, а в конце – сметану. Перемешать до получения однородной массы.

Паштет из птичьей печени

• 5–6 шт. птичьей печени, 1 ломтик копченой грудинки, 1 желток вареного яйца, 1/4 натертой на мелкой терке луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, щепотка молотого мускатного ореха, черный молотый перец и соль по вкусу.

Печень сварить в небольшом количестве несоленой воды, а затем вместе с копченой грудинкой пропустить через мясорубку. Полученную смесь тщательно перемешать с растертым желтком, специями и размягченным маслом до получения однородной массы.

Бутерброды, намазанные этим паштетом, украшают кружками соленых огурцов, кусочком красного сладкого перца или кружочками сваренных вкрутую яиц.

Паштет из гусиной печени

• 1 гусиная печень, 2 вареных яйца, мякиш трех кусочков черствого хлеба, 3–4 ст. ложки гусиного жира, 1 ч. ложка столовой горчицы, щепотка тмина, душистый молотый перец на кончике ножа, щепотка черного молотого перца, соль по вкусу.

Печень нарезать кусочками, уложить в смазанный гусиным жиром противень и запечь в духовке до готовности, после чего охладить и дважды пропустить через мясорубку вместе с мякишем белого хлеба. Добавить растертые желтки, мелко нарезанные белки, остывший гусиный жир из противня. Смесь посолить, заправить остальными специями и поставить в холодильник на один час, после чего можно подавать на стол.

Паштет мясной комбинированный

• 200 г телячьей печени, 200 г свиной печени, 150 г копченой грудинки, 150 г ветчины, мякиш трех кусочков черствого хлеба, 1 ст. ложка свиного жира, 1 ч. ложка столовой горчицы, щепотка душистого молотого перца, черный молотый перец и соль по вкусу.

Печень очистить от пленок и желчных протоков и запечь на смазанном свиным жиром противне или обжарить, после чего остудить, нарезать кусочками и вместе с мякишем хлеба, ветчиной и копченой грудинкой дважды пропустить через мясорубку, а затем протереть через крупное сито. Готовый паштет посолить, заправить специями и горчицей.

Используется в качестве основы для бутербродов, начинки для бутербродных тортов и как самостоятельное блюдо для холодного ужина. Гарнируется сваренными вкрутую яйцами, солеными огурцами, колечками красного сладкого перца, дольками помидоров и др.

Паштет комбинированный из колбас

• 350 г кусочков различных колбас (вареных, копченых, можно добавить кусочек вареного мяса), 1 соленый огурец, мякиш 1–2 кусочков черствого хлеба, 1/2 маленькой луковицы, 1 зубчик чеснока, 1 ч. ложка столовой горчицы, 3–4 ст. ложки майонеза, щепотка натертой цедры, щепотка молотого мускатного ореха, черный молотый перец по вкусу, растворенная в 2 ст. ложках воды соль.

Колбасу, мясо, хлеб, лук и чеснок дважды пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный огурец, горчицу, цедру и специи. Все компоненты соединить, добавить майонез и тщательно перемешать.

Паштет из готовых продуктов

• 200 г ливерной колбасы, 1 баночка печеночного паштета, 10–12 маринованных грибов, 2–3 вареных яйца, мякиш трех кусочков черствого хлеба, 1/2 стакана свежего молока (или 3 ст. ложки сметаны), 1/2 ч. ложки столовой горчицы, щепотка натертой цедры, соль и черный молотый перец по вкусу.

Ливерную колбасу, печеночный паштет, замоченный в молоке или сметане хлеб и желтки сваренных вкрутую яиц протереть через крупное сито, добавить мелко нарезанные грибы и покрошенные белки яиц. Все смешать, добавить горчицу, цедру, посолить, поперчить и тщательно перемешать до получения однородной массы.

Этот паштет используется для приготовления бутербродов, гарнированных плавленым сыром или вареными яйцами.

Паста из овечьей брынзы

• 150 г цельной овечьей брынзы, 2 ст. ложки сметаны, мякиш одного кусочка черствого хлеба, 1/3 ч. ложки лимонного сока, щепотка натертой цедры.

Брынзу раскрошить и вместе с замоченным в сметане хлебом протереть через крупное сито. Затем добавить лимонный сок, натертую цедру и взбить до получения однородной смеси.

Используется для бутербродов и других изделий без масляной основы.

Паста из брынзы и сыра

• 125 г сливочного масла, 3 ст. ложки натертой рассольной брынзы, 3 ст. ложки натертого твердого сыра, 20–30 г сыра рокфор, измельченная зелень укропа и молотый тмин по вкусу.

Масло взбить до образования пышной массы и перемешать с измельченными брынзой, сыром, мелко нарезанной зеленью укропа и тмином до получения однородной пасты. По желанию можно добавить измельченный зеленый лук.

Используется для намазывания бутербродов и закусочных ломтиков.

Паста из маринованных грибов

• 250 г грибов, 1 пучок зеленого лука, по 1/3 ч. ложки лимонного сока и растительного масла, измельченная зелень укропа и черный молотый перец по вкусу.

Для маринада: 1 ст. ложка уксуса, 4–5 горошин черного перца, 1–2 горошины душистого перца, 1 маленький лавровый лист, 1 стакан горячей воды, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.

Грибы отварить в течение двадцати минут в маринаде, приготовленном из указанных продуктов, остудить, слить и вместе с зеленым луком пропустить через мясорубку. Добавить черный перец, укроп, полить лимонным соком и растительным маслом и тщательно перемешать до получения однородной массы.

Использовать в качестве начинки для бутербродов, украшать майонезом и маслинами.

Холодные закуски из мяса и птицы

Многие продукты для холодных закусок из мяса и птицы удобно покупать в готовом виде, например ветчину, буженину, жареную домашнюю птицу, свиные копчености и так далее. Очень популярны также блюда из субпродуктов и потрохов – из языка, ножек, печени, почек.

Мясо для холодных закусок не должно быть слишком жирным. Готовят его так же, как и для горячих закусок (тушат, жарят, запекают). Готовое мясо нарезают наискось поперек волокон широкими тонкими ломтиками. Мясо с зажаренной целиком бараньей или телячьей ножки срезают с кости и также нарезают ломтями, после чего кость кладут на блюдо, а нарезанное мясо складывают в форме целой ножки.

Особой популярностью всегда пользуются студни, холодцы и другие заливные мясные блюда.

Заливной язык

• 1 язык (около 1 кг), 20–25 г желатина (на 2 1/2–3 стакана желе), 1 вареное яйцо, 1 огурец, 1 корень петрушки, 1 луковица, несколько веточек петрушки.

Язык отварить до готовности, добавив нарезанную луковицу и корень петрушки, затем на несколько минут погрузить в холодную воду и снять кожу, начиная с тонкого конца. Очищенный язык положить в бульон, в котором он варился, и охладить. Затем язык нарезать тонкими ломтиками, разложить на блюде, украсить дольками сваренного вкрутую яйца, свежего огурца, листиками петрушки, в 2–3 приема залить полужастывшим желе, чтобы украшения не сдвинулись с места, а ломтики языка были залиты желе (желе приготовить на бульоне, полученном при варке языка, предварительно процедив его и сняв жир). Когда заливное готово, разрезать его на порции и гарнировать с одной или двух сторон салатом из белой или краснокочанной капусты, кружками помидоров и свежего огурца, маринованными вишнями, сливами, виноградом, украсить зеленым салатом и зеленью петрушки.

Отдельно можно подать майонез, соус из сметаны с хреном или хрен с уксусом.

Мясо заливное

• 750 г отварной или тушеной говядины, 1 кг мясного желе, 1 вареное яйцо, 1 морковь, 1 огурец, 1 помидор, 30 г зеленого горошка, 5–7 листьев салата.

Мясо охладить и нарезать поперек волокон на порционные куски. На основе бульона, в котором варилось мясо, приготовить мясное желе.

На блюдо налить тонким слоем желе, дать ему застыть, положить сверху куски мяса на небольшом расстоянии друг от друга, еще немного полить желе, оформить листьями салата, кружочками яйца, огурца и помидора, фигурно нарезанной морковкой, зеленым горошком, охладить, чтобы закрепились украшения, залить мясо оставшимся желе и дать застыть. Разрезать заливное так, чтобы куски мяса были окружены студнем. Отдельно подать хрен и горчицу.

Ветчинные рулетики с хреном

• 500 г ветчины, 150 г хрена, 300 г зеленого салата, 200 г сметаны, уксус, соль и сахар по вкусу.

Хрен натереть на мелкой терке, добавить сметану, сахар, соль, уксус и все тщательно перемешать. Ветчину нарезать тонкими ломтиками, намазать их с одной стороны подготовленной массой, свернуть рулетиками, обернуть каждый листом зеленого салата (так, чтобы край рулета не был покрыт салатом) и уложить в глубокий салатник один к одному.

Ветчинные рулетики с салатом

- 4 тонко нарезанных ломтика ветчины, 4–6 ст. ложек заправленного майонезом готового салата, 4 ст. ложки майонеза, 3 ч. ложки горчицы, 3 ч. ложки лимонного сока.

Салат выложить на ломтики ветчины, после чего ветчину завернуть рулетиками и залить смесью из майонеза, горчицы и лимонного сока. Подать с салатом из красной свеклы и дольками сваренных вкрутую яиц.

Крокеты из печени

• 300 г печени, 50 г копченой грудинки, 2 вареных картофелины, 1 ломтик черствого белого хлеба без корки, 2 яйца, мука и толченые сухари для панировки, 3–4 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Печень опустить в кастрюлю с небольшим количеством кипящей несоленой воды и варить 3–4 минуты на умеренном огне, после чего вместе с копченой грудинкой пропустить через мясорубку. Добавить размятый до состояния пюре картофель, смоченный в воде и отжатый хлеб, соль, черный перец и яйцо. Смесь хорошо вымесить и сформовать из нее крокеты. Обвалять изделия в муке, яйце и толченых сухарях и обжарить со всех сторон в хорошо разогретом масле.

Подавать крокеты холодными с салатом, заправленным майонезом, дольками помидоров и солеными огурцами.

Курица в майонезе

• 1 курица, 1 луковица, 2 моркови, 1 корень петрушки, 2 свежих огурца, 2 картофелины, 3 вареных яйца, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 1 небольшой пучок зеленого салата, 2 банки майонеза, 2 лавровых листа, 4 горошины душистого перца, 2 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка желатина.

Выпотрошенную, опаленную и хорошо вымытую курицу положить в кастрюлю с кипящей водой, добавить очищенные и нарезанные кусочками корень петрушки, морковь, лук, пряности и варить, пока мясо не станет мягким. Остудить в отваре. Желатин развести в половине стакана теплого отвара.

Огурцы, вареные корни и яйца нарезать кубиками, добавить зеленый горошек, перемешать с майонезом, растертым с сахаром, и разложить на блюде.

Остуженную курицу разрезать, осторожно вынуть кости и положить куски мяса на салат. Оставшийся майонез смешать с разведенным в бульоне желатином, поставить в холодную воду и взбивать венчиком до образования пены, после чего залить им ломтики курицы, сверху украсить кубиками помидоров и листиками зеленого салата. До подачи на стол поставить блюдо в холодильник.

Мусс из мяса цыпленка

• 1 цыпленок (около 800 г), 150 г нежирной ветчины, 3 вареных яйца, 100 г размягченного сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, сок 1/2 лимона, 1/4 ч. ложки натертой цедры, 1 щепотка черного молотого перца, молотый мускатный орех и соль по вкусу.

Подготовленного цыпленка разрезать на четыре части, посолить и тушить с небольшим количеством воды до мягкости. Мясо отделить от костей и кожи и вместе с ветчиной 2–3 раза пропустить через мясорубку. Мясной фарш взбить с помощью миксера, после чего добавить растертые желтки, сметану, отдельно взбитое до кремообразной массы масло, лимонный сок, цедру и специи. Смесь тщательно перемешать до получения однородной массы. Готовым муссом наполнить стаканы и перевернуть их на плоское блюдо. Горки из мусса гарнировать мелко нарезанным желе или нарезанными кубиками белками яиц, кружочками соленых огурцов, красных помидоров и маслинами.

Мясо отварное

• 350–400 г отварного мяса (телятина, говядина, нежирная свинина или молодая баранина), 4 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка горчицы, 2 ч. ложки лимонного сока, 2 ч. ложки измельченной зелени петрушки.

Отварное мясо очистить от сухожилий и пленок и нарезать маленькими кубиками поперек мышечных волокон. Майонез развести одной столовой ложкой бульона или воды, добавить лимонный сок и горчицу и тщательно перемешать, после чего заправить этим соусом нарезанное кусочками мясо. Смесь посыпать мелко нарезанной петрушкой и гарнировать свежими или солеными огурцами, помидорами и салатом на выбор.

Печеночный торт

• 1 кг говяжьей или телячьей печени, 5 яиц, 5–6 луковиц, 2 ст. ложки крахмала, 200 г майонеза, 1/2 стакана растительного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Печень очистить от пленок и желчных протоков и пропустить через мясорубку. Добавить яйца, крахмал, специи и все хорошо перемешать. Из этой массы сформовать лепешки приблизительно одинакового размера и поджарить их в разогретом масле. Лук очистить, мелко нарезать и поджарить до золотистого цвета в большом количестве масла. Печеночные лепешки уложить одна на другую, причем каждую смазать майонезом и проложить жареным луком. Получится многослойный торт, который весь сверху и с боков нужно обмазать майонезом и посыпать оставшимся луком. Перед подачей поместить в холодильник на несколько часов.

Рулет из телятины с сыром

• 750 г телятины, 2–3 ломтика черствого белого хлеба без корки, 1 луковица, 3 моркови, 4 яйца, 100 г твердого сыра, 2 ст. ложки жира, 2 ст. ложки измельченной зелени укропа и петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Лук очистить и натереть на мелкой терке, хлеб замочить в молоке. Подготовленную телятину пропустить вместе с отжатым хлебом через мясорубку, после чего добавить натертый лук, два сырых яйца, мелко нарезанную зелень, черный перец и соль. Все тщательно перемешать, выложить пластом на влажной доске, сверху положить нарезанную мелкими кубиками морковь и два сваренных вкрутую порубленных яйца, осторожно свернуть массу в виде рулета, уложить в смазанный жиром сотейник, сверху полить растопленным жиром, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до готовности. Остывший рулет нарезать ломтиками и уложить на блюдо.

Рулетики из ветчины

• 150 г ветчины, 2 ст. ложки начинки на выбор, 1 яйцо, 1 соленый огурец, 3 ст. ложки майонеза, горчица по вкусу.

Ветчину нарезать тонкими прямоугольными ломтиками, в середину каждого положить выбранную начинку и завернуть рулетиком (если необходимо, можно закрепить специальной вилочкой). Уложить рулетики на блюдо, залить смесью из майонеза, горчицы и мелко нарезанных огурцов, посыпать мелко нарубленным сваренным вкрутую яйцом.

Сациви нетрадиционное

• 1 курица, 1 луковица, 1–2 ст. ложки муки.

Для соуса: 2 стакана очищенных грецких орехов или ядер фундука, 5 яиц, 1/4 ч. ложки аджики, 1 ст. ложка винного уксуса, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка корицы, хмели-сунели, черный молотый перец и соль по вкусу.

Курицу разрезать на крупные куски и варить до готовности, после чего вынуть из бульона и отделить мясо от костей. Лук мелко нарезать и поджарить в разогретой сковороде с куриным жиром, после чего посыпать его мукой, снова обжарить и соединить с приготовленным соусом. Содержимое сковороды выложить в кастрюлю с толстым дном, влить 5 стаканов охлажденного бульона, тщательно перемешать и добавить подготовленное куриное мясо. Кастрюлю поставить на огонь и нагревать, не доводя до кипения. Затем снять с огня, охладить при комнатной температуре, закрыть крышкой и поставить в холодильник.

Приготовить соус: орехи пропустить через мясорубку и смешать с сырыми яйцами, после чего добавить толченый чеснок, винный уксус, аджику, хмели-сунели, корицу, соль и черный перец.

Сердце отварное

• 1 сердце, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, лавровый лист, черный перец горошком и соль по вкусу.

Промытое сердце залить горячей водой, довести до кипения, снимая пену, и варить до мягкости. За 40–50 минут до конца варки к сердцу добавить очищенный лук, лавровый лист, черный перец и соль, а за 10–15 минут до снятия с огня положить чеснок. Готовое сердце остудить в бульоне, нарезать тонкими ломтиками, красиво выложить на блюдо и украсить зеленью.

Язык отварной

- 150 г языка, соль по вкусу.

Язык промыть, залить холодной водой, посолить и варить при слабом кипении до готовности, затем окунуть в холодную воду и, пока не остыл, очистить от кожи. Очищенный язык нарезать ломтиками толщиной примерно 0,5 см, красиво уложить на блюдо и украсить мясным желе, ломтиками соленых огурцов и зеленью.

Гарнировать отварной язык можно зеленым горошком и отварными овощами.

Холодные закуски из рыбы и морепродуктов

Холодные закуски из рыбы и морепродуктов не только питательны, но и чрезвычайно вкусны. Соленая, маринованная, копченая, отварная, заливная, фаршированная рыба, гарнированная со вкусом и фантазией, способна любой стол превратить в праздничный.

Особенно привлекательно выглядят заливные блюда из рыбы и морепродуктов. Для приготовления желе используют бульон или отвар, полученный при варке рыбы, количество добавляемого желатина зависит от крепости бульона.

Желе для заливных блюд

• Головы рыб, кожа, плавники, хвосты, кости, 300–400 г мелкой рыбы, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка уксуса, 20 г желатина на 1 л бульона, 1 сырой яичный белок на 4–5 стаканов бульона, лимонный сок, лавровый лист, черный перец горошком и соль по вкусу.

Рыбные остатки и мелкую рыбу очистить, промыть, залить холодной водой и варить на слабом огне час-полтора, периодически снимая пену и жир. За 30 минут до снятия бульона с огня добавить очищенную морковь, лук, разведенный двумя столовыми ложками воды уксус, лавровый лист, черный перец и соль. Готовый бульон процедить и остудить.

Для того чтобы получить более прозрачное желе, белок надо взбить, соединить со стаканом охлажденного бульона и, помешивая, вылить смесь в процеженный и обезжиренный кипящий бульон. Кастрюлю накрыть крышкой и на слабом огне довести бульон до кипения, после чего сразу же снять с огня (при кипячении бульона с желатином значительно ухудшаются его желирующие свойства). Бульон должен отстояться 20 минут, после чего его нужно осторожно, стараясь не взбалтывать осадок, процедить через влажную марлю и заправить по вкусу лимонным соком и солью.

Заливная камбала

• 1 кг камбалы, 250 г майонеза, 1 ст. ложка желатина, 1 помидор, 2–3 корншона, маслины без косточек для украшения, соль и черный молотый перец по вкусу.

Подготовленную рыбу разделить на филе (без кожи), посыпать солью и перцем, после чего отварить на пару в течение 10–15 минут до готовности и охладить.

Желатин залить холодной водой и подождать, пока он набухнет. Половину раствора желатина соединить с майонезом и тщательно вымешать. Выложенное на блюдо филе покрыть смесью майонеза и раствора желатина и оставить до застывания.

Помидоры, корншоны и оливки мелко нарезать и разложить их на филе. Оставшимся охлажденным раствором желатина залить филе и оставить в холоде для застывания.

Заливной судак

• 1 судак (около 1000–1200 г), 10–12 г желатина, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 лимон, несколько веточек петрушки, 1–2 лавровых листа, соль по вкусу.

Очищенного, выпотрошенного и вымытого судака нарезать на куски. Кости, голову без жабр и икру сложить в кастрюлю, добавить очищенные корни, лук, соль, лавровый лист, залить холодной водой и поставить на огонь. Через 15–20 минут в эту же кастрюлю положить приготовленные куски судака. Когда рыба будет готова, вынуть ее из бульона. Отварные куски судака уложить на блюдо в форме целой рыбы, но с небольшими промежутками между кусками, накрыть мокрой тканью, слегка остудить и поставить блюдо в холодное место. Получившийся от варки рыбы бульон слить, обезжирить, процедить и приготовить два-два с половиной стакана желе. Каждый кусок судака украсить ломтиком лимона, звездочкой из моркови, листиком зелени и в два-три приема осторожно залить полужестким желе, чтобы украшения не сдвинулись с места, а куски судака были полностью покрыты желе. Пока желе полностью не застынет, блюдо следует держать в холодном месте.

К заливному судаку можно подать краснокочанную капусту, картофельный салат, свежие и соленые огурцы, а также майонез, хрен с уксусом.

Филе из анчоусов

• 250–300 г соленых анчоусов, 2 стакана столового уксуса, 1/2 стакана растительного масла, 20 маслин без косточек, 1 лимон.

Анчоусы, не очищая, положить в фарфоровую или стеклянную посуду, залить уксусом, чтобы рыба была покрыта целиком, и поставить в холодильник на 48 часов, после чего слить, очистить от внутренностей, хвостов, плавников и головы. Рыбное филе выложить в фарфоровую или стеклянную посуду и залить растительным маслом. Сверху уложить маслины и тонкие ломтики лимона. Через 48 часов филе готово к употреблению.

Соленая, маринованная или копченая рыба

• 1 рыба (соленая, маринованная или копченая), 1–2 ч. ложки растительного масла, несколько ломтиков белого хлеба, 1/4 банки маслин без косточек, 1 лимон.

Рыбу очистить, удалив голову, кожу и кости, филе нарезать тонкими кусочками, сложить в стеклянную или фарфоровую посуду, сбрызнуть лимонным соком и растительным маслом и поставить на несколько часов в холодильник. Затем кусочки рыбы переложить на хлебные ломтики и подать к столу, украсив маслинами и дольками лимона, очищенного от кожуры и семян.

Сельдь, протертая с маслом

• 1 соленая сельдь, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 крупное яблоко, 1 щепотка молотого мускатного ореха, несколько веточек петрушки для украшения.

Сельдь вымыть, очистить и разделать на филе. Филе мелко нарубить, соединить со сливочным маслом, протереть сквозь сито, после чего хорошо выбить маленькой лопаткой или ложкой, добавив щепотку мускатного ореха. Подготовленную сельдь выложить на тарелку, придать ей форму рыбки, приставить голову и хвост, вокруг разложить ломтики очищенных яблок и украсить веточками зелени петрушки.

Рыба отварная под майонезом

• 700 г морской рыбы, 3 картофелины, 1–2 моркови, 1 помидор, 1–2 соленых огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 250 г майонеза, 100 г маслин без косточек, соль по вкусу.

Дляпряного отвара: 1 луковица, 1 корень петрушки, 2 лавровых листа, 3–5 горошин душистого перца.

Рыбу почистить, выпотрошить и отварить в пряном отваре, затем охладить, не вынимая из бульона. Картофель и морковь отварить не очищая, затем очистить, нарезать мелкими кубиками и разделить пополам: одну половину посолить, заправить частью майонеза, отцеженным от жидкости зеленым горошком и мелко нарезанными солеными огурцами. Заправленные майонезом овощи выложить на дно удлиненного блюда. Поверх овощей красиво разложить куски рыбы и залить их оставшимся майонезом, слегка разбавленным процеженным холодным рыбным бульоном (на 100 г майонеза одну-две столовые ложки бульона). Украсить маслинами, а вокруг кучками разместить остальные овощи, перемежая их кружочками помидоров.

Осетрина с соусом из хрена

• 500 г осетрины, 0,5 л воды, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 лавровых листа, 5–6 горошин черного перца.

Для соуса: 100 г хрена, 1 вареное яйцо, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 1 1/2 стакана рыбного отвара, 200 г сметаны, 1 ст. ложка рубленой зелени, соль, сахар и уксус по вкусу.

Овощи очистить, нашинковать и опустить в кипящую воду вместе с пряностями и солью. Осетрину обдать горячей водой, очистить, ополоснуть, куском положить в кастрюлю с овощами и варить на слабом огне до готовности. После того как бульон остынет, рыбу вынуть из кастрюли, нарезать ровными ломтиками, разложить на длинном блюде «чешуей», залить охлажденным соусом и посыпать зеленью. Можно подавать и в горячем виде.

Приготовить соус: муку и масло растереть, развести холодным рыбным отваром, добавить натертый на мелкой терке хрен, соль, сахар и уксус. Все закипятить, добавить сметану и рубленые яйца.

Креветки с овощами

• 300–400 г замороженных креветок, 2–3 картофелины, 2–3 моркови, 1–2 соленых огурца, 3–4 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 2 ч. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Размороженные креветки промыть, опустить в подсоленную кипящую воду и варить 3–5 минут с момента закипания, затем очистить креветок от панциря, разделить на небольшие волокна и охладить. Морковь и картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. Половину подготовленных овощей и зеленый горошек заправить частью майонеза и уложить горкой на середину тарелки. Сверху на овощи положить подготовленные креветки и залить майонезом. Вокруг салата положить отдельными букетами оставшиеся овощи. Посыпать зеленью петрушки.

Икра из кальмаров и соленых огурцов

• 200–250 г кальмаров, 6 соленых огурцов, 2–3 луковицы, 1 ст. ложка томата-пасты, 2 ст. ложки растительного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Очищенный лук мелко нарезать и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Соленые огурцы промыть в холодной воде, мелко порубить и слегка отжать, чтобы удалить лишнюю влагу. Смешать измельченные огурцы с обжаренным луком, добавить томат-пасту и жарить все в течение 20–30 минут, после чего заправить икру черным перцем и охладить. Подготовленные тушки кальмаров опустить в кипящую подсоленную воду и варить при слабом кипении в течение 3–5 минут, затем охладить и нарезать соломкой. В готовую икру положить вареных охлажденных кальмаров, перемешать и выложить в салатник.

Мидии под майонезом

• 20–25 мидий, 1 помидор, 1 вареное яйцо, веточки петрушки для украшения, 1 ч. ложка горчицы, 6 ст. ложек майонеза, молотый черный перец и соль по вкусу.

Тщательно вымытых мидий опустить в кипящую воду, накрыть крышкой и варить на сильном огне в течение 5–6 минут, пока они не раскроются. После этого снять посуду с огня, вынуть мясо из раковин и охладить.

Майонез соединить с горчицей, перемешать до однородного состояния, залить этой смесью мидий, посолить, поперчить, выложить на блюдо и украсить ломтиками сваренного вкрутую яйца, дольками свежих помидоров и зеленью петрушки.

Огурцы, фаршированные рыбой

• 2 огурца, 1 ст. ложка размягченного сливочного масла, 50 г консервированной в собственном соку рыбы (сайра, сардины), 2 ст. ложки майонеза, половина лимона, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Огурцы вымыть, очистить от кожуры, нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см и специальной металлической выемкой вырезать середину с семенами. Затем опустить их в кипящую подсоленную воду, проварить до мягкости, откинуть на дуршлаг и дать остыть. Охлажденные кружочки огурцов наполнить рыбным фаршем, залить майонезом, посыпать зеленью петрушки, украсить сверху ломтиками лимона и подать к столу.

Приготовить фарш: консервированную рыбу размять вилкой и растереть добела со сливочным маслом.

Лосось с черной икрой

• 650 г филе лосося, 150 г черной икры, 1 баклажан, 1 крупная свекла, 1 ст. ложка оливкового или рафинированного подсолнечного масла, 1/2–1 стакан 35%-ных сливок, веточки петрушки для украшения, растительное масло для фритюра.

Рыбное филе промыть, разрезать на порционные кусочки и поджарить с обеих сторон в разогретом оливковом масле. Баклажан и свеклу очистить, ополоснуть, нарезать тонкими ломтиками и обжарить их во фритюре.

На блюдо выложить кусочки рыбы, вокруг нее расположить ломтики овощей, украсить веточками петрушки и небольшим количеством сливок и подать на стол с черной икрой. Отдельно подать остальные сливки.

Холодная рыба под соусом

• 500 г рыбного филе, 2 яйца, 3 помидора, 1 болгарский перец красного цвета, сок из одного лимона, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки майонеза, 1/2 стакана йогурта или кефира, 1 пучок листьев салата, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Рыбное филе промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить и сбрызнуть лимонным соком. Подготовленную рыбу выложить в сковороду с кипящим растительным маслом, накрыть крышкой и тушить до готовности, после чего вынуть на тарелку и охладить.

Яйца сварить вкрутую, остудить, почистить и нарезать кружочками. Вымытые помидоры тоже нарезать кружочками. Сладкий перец очистить от семян и плодоножек, промыть и нарезать колечками. На блюдо, выложенное листьями салата, выложить кусочки рыбы, полить их соусом, украсить яйцами, помидорами и сладким перцем и подать.

Приготовить соус: майонез соединить с йогуртом или кефиром, добавить оставшийся лимонный сок и зелень петрушки и хорошо перемешать.

Закуска из трески с фасолью

• 600 г филе трески, 1 крупная луковица, 1/2 стакана фасоли, 1–2 зубка чеснока, гренки из 1/2 буханки белого хлеба, 3 ч. ложки оливкового масла, 3 ч. ложки размягченного сливочного масла, молотый черный перец и соль по вкусу.

Фасоль промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и сварить до мягкости. Рыбное филе нарезать маленькими кусочками, сварить и охладить. Очищенные лук и чеснок мелко нарезать, высыпать в глубокую сковороду с разогретой смесью сливочного и оливкового масла и, помешивая, обжарить до золотистого цвета. Половину отварной фасоли растереть в пюре, выложить в сковороду с луком и перемешать до однородного состояния. Затем добавить кусочки вареной рыбы, оставшуюся фасоль, соль, молотый перец и держать на среднем огне еще 10–15 минут. Подавать на ломтиках обжаренного хлеба.

Щука маринованная

• 1 щука, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1–2 стакана 6%-го уксуса, 1–2 лавровых листа, по 3–4 горошины черного и душистого перца, соль по вкусу.

Щуку очистить от чешуи, выпотрошить, снять кожу и разделить на филе. Из костей и кожи приготовить бульон с добавлением корней, лаврового листа и перца. Филе щуки разрезать на порционные куски, посыпать солью, сложить в эмалированную или глиняную миску, залить горячим уксусом и накрыть крышкой. Через несколько минут куски рыбы переложить в кастрюлю, залить теплым рыбным бульоном так, чтобы он полностью покрыл щуку, и варить на большом огне до готовности, не накрывая. Затем снять с огня, сбрызнуть холодной водой и накрыть на несколько минут крышкой.

Подавать в холодном виде вместе с маринадом, украсив зеленью и вареными или свежими овощами.

Заливные котлеты или фрикадельки из рыбы

• 750 г филе хека, минтая или ставриды, 4 луковицы, 1 морковь, 3 яйца, 150 г манной крупы, 150 г молока или воды, 1 кг готового желе, 30–50 г зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Свежую рыбу очистить, выпотрошить, снять кожу, разделить на филе и измельчить его вместе с репчатым луком с помощью мясорубки. В полученную массу добавить предварительно замоченную манную крупу и яйца, посолить, поперчить, тщательно перемешать и сформовать котлеты или фрикадельки размером с грецкий орех.

Из голов, плавников и кожи сварить рыбный бульон. В кастрюлю выложить в один ряд котлеты или фрикадельки, залить горячим рыбным бульоном так, чтобы они были покрыты им на 1 см, и варить при слабом кипении в течение получаса.

Готовые изделия вынуть шумовкой из бульона, выложить на блюдо, охладить, украсить мелко нарезанной зеленью и кружочками моркови. Залить прозрачным желе и поставить в холодильник. Можно также сначала залить котлеты майонезом с желе, затем украсить сверху зеленью, морковью, хорошо охладить, а через несколько минут покрыть тонким слоем прозрачного желе.

В качестве гарнира использовать соленые огурцы, вареные овощи, зеленый горошек, отдельно можно подать хрен.

Карп с медом

• 1 карп (около 1 кг), 1 стакан жидкого меда, 500 г рыбного бульона, 1–2 ч. ложки уксуса, 20–30 г изюма, 20 г миндаля, 1 лимон.

Рыбу почистить, вымыть, разделить, нарезать на куски и отварить. Рыбу вынуть, выложить в соусник, а бульон процедить. Мед подогреть так, чтобы он стал темным, добавить уксус, рыбный бульон, изюм, очищенный миндаль и дать вскипеть. Лимон нарезать ломтиками, выложить сверху на карпа, залить рыбу соусом и охладить.

Карп в рассоле

• 1 кг карпов, 1 пучок укропа, 3–4 зубчика чеснока, молотый черный перец, измельченный душистый перец и соль по вкусу.

Рыбу тщательно очистить и варить в течение 10–15 минут в очень крепком рассоле (4–6 столовых ложек соли на 1 л воды). Готовую рыбу выложить на большое блюдо рядами, посыпая каждый ряд мелко нарезанной зеленью укропа, толченым или натертым на мелкой терке чесноком, молотым черным и измельченным душистым перцем. Пока карпы остывают, они пропитываются специями и пряностями. Это блюдо готово уже через 1–2 часа, но лучше подавать его на следующий день (хранить его необходимо в холодильнике), тогда рыба будет очень вкусной и ароматной.

Рыба печеная

• 1 кг рыбы среднего размера (сельдь, вобла, лещи), 1–2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки и укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Рыбу очистить, выпотрошить, вымыть, обсушить, натереть снаружи и внутри солью и перцем, выложить на смазанный растительным маслом противень и поставить в разогретую до 100–120 °С духовку. Через 20 минут перевернуть тушки, немного усилить огонь и запекать еще 20–30 минут.

Готовую рыбу охладить, выложить по одной в селедочницы и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Рыбные шарики

• 300 г рыбного филе, 300 г картофельного пюре, 100 г черствой булки или батона, 1 яйцо, 2/3 стакана молока, 1/2 стакана панировочных сухарей, листья салата и зелень петрушки для украшения, растительное масло для обжаривания, молотый черный перец и соль по вкусу.

Булку или батон размочить в молоке, соединить с рыбным филе и пропустить через мясорубку. Полученный рыбный фарш тщательно перемешать с картофельным пюре, посолить, поперчить, сформовать небольшие шарики, обмакнуть каждый в смесь из молока (две столовые ложки) и сырого яйца, запанировать в сухарях и обжарить в большом количестве растительного масла. Готовые шарики выложить на тарелку и украсить листьями салата и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Рулет из рыбы постный

• 2 кг осетра или судака, по 1 кг семги и белуги, 10 луковиц, по 1 корню сельдерея и петрушки, 150 г оливок без косточек, 150 г каперсов, 4 ст. ложки уксуса, 2–3 лавровых листа, 2–3 горошины душистого перца, соль и черный молотый перец по вкусу.

Рыбу разделить на филе и нарезать тонкими пластинками. Оливки, каперсы и лук измельчить, соединить, добавить черный молотый перец и соль, перемешать и выложить на кусочки рыбы. Свернуть рыбу рулетиком, завернуть все в одну салфетку, положить в кастрюлю, залить водой, добавить уксус, лавровый лист, корни и душистый перец. Накрыть крышкой и варить при сильном кипении. Затем остудить, вынуть из кастрюли, положить под пресс на двое-трое суток.

При подаче на стол снять салфетку, выложить рулет на блюдо, нарезать ломтиками, отдельно подать хрен и уксус.

Галантин из рыбы

• 500 г филе рыбы с кожей, 1 кусочек пшеничного хлеба без корки, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 1/2 ст. ложки молока, соль и черный молотый перец по вкусу.

С подготовленного филе аккуратно снять кожу, мякоть нарезать, пропустить через мясорубку, добавить размоченный в молоке пшеничный хлеб. Еще раз пропустить через мясорубку, ввести размягченное сливочное масло, взбитые яйца, соль, перец и все тщательно перемешать. На целлофан положить снятую с рыбы кожу, на нее уложить фарш, завернуть в виде рулета и отварить в подсоленной воде. Охладить под прессом. Перед подачей тонким ножом нарезать на кусочки. Подавать с овощами, лимоном и зеленью.

Чтобы улучшить вид галантина в разрезе, можно в середину фарша положить кусочки свежего лосося и измельченный шпинат. Затем завернуть в виде рулета и отварить.

Икра рыбная

• 300–400 г свежей икры щуки, сазана или судака, 2 луковицы, 1/2–1 стакан растительного масла, 2–3 ст. ложки лимонного сока, соль по вкусу.

Икру очистить от пленки, хорошо посолить и поставить на 5–6 часов в холодильник. Охлажденную икру соединить с растительным маслом и взбивать миксером 15–20 минут до появления белой пенки (в процессе взбивания доливать лимонный сок и, если нужно, добавлять масло). Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанным луком.

Лосось маринованный в апельсиновом сиропе

• 200 г филе лосося, 2 апельсина, 2 ч. ложки измельченной зелени укропа, 1 1/2 ст. ложки столовой горчицы, 2/3 ч. ложки соли.

Апельсины тщательно вымыть и вместе с кожурой пропустить через мясорубку. В апельсиновом пюре замариновать филе лосося и на 12 часов поставить его в холодное место. Затем рыбу очистить от апельсиновой массы, смешать с горчицей, укропом и оставить на холоде еще на 12 часов. Готовую рыбу нарезать тонкими ломтиками и красиво уложить на тарелку. Украсить блюдо можно ломтиками мягкого сыра, листочками салата, дольками помидора и лимона.

Форшмак «Клумба»

• 3 соленых сельди, 4 вареных картофелины, 1 вареная морковь, 2 вареных яйца, 100 г майонеза, несколько веточек петрушки для украшения.

Сельдь разделить на филе без кожи и костей, мелко порубить и уложить на блюдо в виде круга толщиной 5–8 мм. Вареный картофель нарезать мелкими кубиками и уложить на слой сельди (меньшим по диаметру кругом), затем опять положить сельдь, снова слой картофеля и так далее (причем каждый слой картофеля нужно смазывать майонезом). В результате получится конус с площадкой наверху для украшения.

Украсить форшмак розочкой из вареной моркови, кружочками вареного яйца, веточками петрушки. Выдержать на холоде.

Форшмак из сельди с яблоками

• 400 г соленой сельди, 400 г яблок, 1 крупная луковица, 4 вареных яйца, 100 г белого хлеба, 2 ст. ложки измельченного зеленого лука, 3 ст. ложки растительного масла.

Сельдь разделать на филе, замочить его в холодной воде на 1–2 часа, затем пропустить через мясорубку или мелко нарубить ножом. Хлеб замочить в холодной воде (можно добавить уксус) и отжать, вареные яйца и очищенный лук мелко порубить, яблоки очистить от кожуры и сердцевины и натереть на терке. Подготовленные продукты соединить, добавить масло, все хорошо перемешать и выложить в салатник.

Холодные закуски из овощей

Овощи являются наиболее доступным, недорогим и чрезвычайно разнообразным материалом для приготовления не только салатов, винегретов и гарниров к различным закускам, но и совершенно самостоятельных закусок. Даже гурманы не смогут устоять перед аппетитным видом фаршированных овощей, а овощная икра и овощной паштет чудесно разнообразят ваш ежедневный стол.

Баклажаны, жаренные с орехами

• 300 г баклажанов, 1/4 стакана молотых грецких орехов, 1 яйцо, 1/2 стакана растительного масла, 3 ст. ложки муки.

Вымытые и очищенные от плодоножек баклажаны опустить на 3 минуты в кипящую воду, после чего вытащить и сразу снять с них кожицу. Подготовленные плоды нарезать кружками толщиной 1 см, панировать их в муке, смочить во взбитом яйце, обвалить в орехах и поджарить с обеих сторон в сковороде с разогретым растительным маслом под крышкой. Подавать, украсив дольками лимона и зеленью.

Баклажаны с орехами и чесноком

• 1 кг баклажанов, 1/2 стакана измельченных грецких орехов, 5–6 зубчиков чеснока, 250 г майонеза, 1 стакан растительного масла.

Вымытые и очищенные от плодоножек баклажаны нарезать нетолстыми ломтиками и обжарить в разогретой сковороде с растительным маслом. Майонез смешать с измельченными орехами и толченым чесноком, полученной смесью смазать жареные ломтики баклажанов и уложить их один на другой башенкой. Готовую закуску перед подачей на стол поставить на несколько часов в холодильник.

Закуска из зеленого горошка, кукурузы и орехов

• 2 стакана консервированного зеленого горошка, 1 стакан консервированной кукурузы, 1 стакан мелко порубленных ядер грецких орехов, 1 стакан майонеза, молотый черный перец по вкусу.

Смешать орехи, отцеженные от жидкости горошек и кукурузу, добавить майонез, перец, все перемешать, переложить в салатник и украсить веточками петрушки и ягодами клюквы.

Закуска из капусты и моркови

• 1 кочан капусты, 5–7 шт. моркови, 1 головка чеснока, соль по вкусу.

Кочан капусты разобрать на листья, ополоснуть их водой, опустить на 3–5 минут в кипящую несоленую воду, затем откинуть на дуршлаг. Очищенную морковь натереть на крупной терке, смешать с мелко нарубленным чесноком, завернуть в подготовленные капустные листья в виде голубцов, положить их в глубокую посуду, залить кипящим рассолом (из расчета одна столовая ложка соли на один литр воды) так, чтобы жидкость полностью их покрывала. Через два дня закуска будет готова.

Закуска из огурцов с чесноком

• 2 огурца, 2 зубка чеснока, 3 ст. ложки йогурта, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 ст. ложка лимонного сока, 2–3 ст. ложки измельченной зелени укропа, 1/2 ч. ложки соли.

Огурцы вымыть, очистить от кожуры и нарезать небольшими кубиками. Добавить измельченную зелень укропа, толченый чеснок, посолить и перемешать. Полить огурцы заправкой, приготовленной из смеси йогурта, оливкового масла и лимонного сока, переложить закуску в салатник и перед подачей поставить на 10–15 минут в холодильник.

Икра баклажанная с чесноком

• 3 баклажана, 2 луковицы, 4 помидора, 4–5 зубчиков чеснока, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ст. ложка измельченного укропа, соль по вкусу.

Вымытые баклажаны испечь в духовке до мягкости и положить под гнет на 30 минут. Помидоры ошпарить кипятком, очистить от кожуры и нарезать кубиками. Лук очень мелко нарезать, чеснок растереть с солью. Баклажаны мелко порубить, смешать с остальными овощами и зеленью, заправить маслом, перемешать и перед подачей на стол на несколько часов поставить в холодильник.

Икра грибная

• 500 г соленых (или 100 г сухих) грибов, 2 луковицы, 3–4 ст. ложки растительного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Соленые грибы промыть (сухие нужно предварительно замочить на несколько часов, затем отварить до готовности), дать стечь воде, мелко нарубить. Лук мелко нарезать, слегка поджарить на растительном масле, охладить и смешать с грибами, добавив немного перца. Для более пикантного вкуса можно добавить лимонный сок или уксус.

Икра из соленых огурцов острая

• 6 крупных соленых огурцов, 2 небольшие луковицы или 1 пучок зеленого лука, 4 зубчика чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 ч. ложки молотого красного перца.

Лук мелко нарезать, соленые огурцы натереть на крупной терке или мелко порубить ножом, а образовавшийся при этом рассол слить. Огурцы, лук и толченый чеснок перемешать, заправить маслом и красным перцем (если огурцы не острого посола). Икру можно подавать в маленьких салатниках, украсив зеленью, или разложить на кусочки черного хлеба, нарезанные треугольниками.

Икра из чеснока с орехами

• 2 головки чеснока, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 2 ломтика пшеничного хлеба, 1/4 стакана растительного масла, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка измельченной зелени петрушки.

Зубчики чеснока очистить и истолочь, добавить ядра грецких орехов и снова растолочь. Хлеб, предварительно замоченный в воде, отжать и смешать с чесноком и орехами. Полученную массу взбивать деревянной ложкой, подливая постепенно растительное масло, до образования гладкого пюре. В конце добавить сок лимона, выложить в салатник и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Икра кабачковая с томатным соусом

- 4 кг кабачков, 1 кг репчатого лука, 0,5 л соуса «Краснодарский», сахар и соль по вкусу.

Вымытые кабачки и очищенный лук пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар и специи по вкусу. Овощное пюре переложить в кастрюлю, поставить на средний огонь и варить 40 минут, постоянно помешивая, чтобы не пригорало. Затем добавить томатный соус и варить еще 20 минут. Для длительного хранения икру разложить по банкам и закатать. На стол подавать охлажденной.

Икра свекольная

• 1 кг свеклы, 2 ст. ложки растительного масла, половина лимона, 1/2 ст. ложки сахара.

Вымытую свеклу отварить до мягкости, почистить и пропустить через мясорубку. Полученное пюре заправить сахаром, маслом, добавить лимонную цедру и лимонный сок. Все перемешать, сложить в кастрюлю и 5–10 минут прогревать на умеренном огне, часто помешивая, чтобы масса не пригорела. Охладив, переложить икру в салатник. Подавать холодной.

Капуста квашеная ароматная

• 1 кг капусты, 1–2 ч. ложки тмина, аниса или мяты, 1–2 корочки черного хлеба, растительное масло по вкусу.

Капусту очистить от верхних листьев, разрезать на четыре части и положить в эмалированную или глиняную посуду. Добавить тмин, анис или мяту, залить кипящим рассолом (одна столовая ложка соли на один литр воды) и прижать капусту небольшим грузом, чтобы она не всплывала. После того как рассол остынет, добавить корочку черного хлеба и оставить для закваски на 3–4 дня в теплом месте.

Когда капуста будет готова, вынуть ее из рассола, нарезать средними ломтиками, выложить в салатник, полить по вкусу растительным маслом (можно добавить немного процеженного рассола) и украсить клюквой или моченой брусникой.

Капуста квашеная с клюквой и вином

• 1 ведро шинкованной капусты, 5–6 яблок, 200 г брусники или клюквы, 1 1/2–2 стакана сладкого белого столового вина, 2 стакана тмина, 2 стакана соли.

Нашинкованную капусту слоями уложить в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой горстью соли и горстью тмина и перекладывая брусникой, тертой морковью и нарезанными ломтиками или кружками яблоками. Капусту хорошо утрамбовать, полить сверху белым вином, проткнув капусту в нескольких местах вилкой, чтобы вино распределялось равномерно. Затем емкость с капустой поставить на 2–3 недели в прохладное место.

Капуста квашеная с яблоками

• 1 кг квашеной капусты, 5–6 кисло-сладких яблок, 1 небольшой пучок петрушки, 2/3 стакана растительного масла, 2–3 ст. ложки сахара.

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками и на несколько минут опустить в рассол от капусты, чтобы они не темнели. Ломтики яблок соединить с капустой, посыпать сахаром, добавить растительное масло, перемешать, выложить в салатник и украсить сверху зеленью петрушки.

Для украшения можно также использовать клюкву или бруснику.

Капуста квашеная тушеная

• 1 кг квашеной капусты, 3–4 кисло-сладких яблока, 100 г сливочного или растительного масла.

Капусту отжать, а рассол довести до кипения в отдельной кастрюле. В другой кастрюле вскипятить воду. Выложенную в дуршлаг капусту, помешивая, обдать кипятком, а когда стечет вода, переложить в сотейник с разогретым маслом и поджарить. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками и положить в сотейник с обжаренной капустой. Добавить туда же горячий капустный рассол так, чтобы он покрыл капусту, и, помешивая, тушить под крышкой до готовности. Если понадобится, долить вскипяченного капустного сока, перемешать и дотушить.

Перед подачей блюдо с капустой украсить зеленью.

Капуста маринованная любительская

• 5 средних кочанов капусты, 1 1/2 стакана 6%-го уксуса, 1,5 л воды, 1 1/2 стакана сахара, соль по вкусу.

Капусту очистить от верхних листьев, мелко нашинковать, хорошо посолить, перемешать и выложить в дуршлаг, чтобы стек соленый сок. После этого капусту разложить по банкам и залить маринадом, приготовленным из смеси уксуса, сахара и воды (маринад не кипятить!). Банки поставить в холодное место, накрыв крышками, но не укупоривая. Капуста будет готова через несколько дней.

Капуста маринованная

• 1 кг капусты, 100 г растительного масла, зелень петрушки и клюква для украшения.

Для маринада: 1 л 3%-го уксуса, 2/3 ч. ложки корицы, 2–3 шт. гвоздики, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли.

Капусту нашинковать, сложить в эмалированную кастрюлю, залить приготовленным маринадом и нагревать до тех пор, пока капуста не станет мягкой. Затем охладить, полить растительным маслом, перемешать, выложить в салатник и украсить клюквой и зеленью.

Приготовить маринад: уксус, соль, сахар, гвоздику и корицу соединить, довести до кипения и процедить.

Капуста маринованная красная

• 2 кг белокочанной капусты, 2 яблока, 1 свекла, 1 морковь, 2–3 зубчика чеснока.

Для маринада: 0,5 л воды, 9 ст. ложек растительного масла, 8 ст. ложек 9%-го уксуса, 5–6 лавровых листов, 6 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки соли.

Капусту нашинковать, очищенные яблоко, морковь и свеклу натереть на средней терке, чеснок мелко нарезать. Залить маринадом овощи, перемешать и оставить при комнатной температуре на 10 часов. Затем подержать часа два в холодильнике, после чего можно подвать на стол.

Приготовить маринад: смешать все компоненты маринада, довести до кипения и охладить до комнатной температуры.

«Лапти» из баклажанов

• 1 кг баклажанов, 100 г растительного масла.

Для соуса: 0,5 л уксуса, 8–10 стручков горького красного перца, 2 головки чеснока.

Баклажаны нарезать вдоль на четыре-шесть частей и обжарить в растительном масле. Обжаренные баклажаны обмакнуть в соус, сложить в банку и оставить на 2–3 дня (заливать соусом не нужно).

Приготовить соус: уксус с перцем довести до кипения, снять с огня и соединить с толченым чесноком.

Картофельные пальчики

• 1 кг картофеля, 1 яйцо, 5 ст. ложек сливочного масла, 2 ст. ложки картофельного крахмала, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, соль по вкусу.

Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, протереть через сито, добавить яйцо, крахмал и немного нарезанной петрушки, все хорошо перемешать. Из полученной массы сформовать валик толщиной 1 см и разрезать его на части длиной 10 см. Жарить во фритюрнице в течение 8–10 минут. При подаче полить растопленным маслом и посыпать зеленью петрушки.

Огурцы, фаршированные редисом, яйцами и отварным языком

• 1 кг огурцов, 500 г вареного языка, 2 пучка редиса, 4 вареных яйца, 1/2–2/3 стакана сметаны, 1 ст. ложка рубленого укропа, 2 ст. ложки рубленого зеленого лука, соль по вкусу.

Ровные небольшие тонкие огурцы вымыть, вытереть, разрезать вдоль пополам, удалить семена и, если огурцы горькие, очистить от кожуры. Соединить мелко нарезанные вареные яйца и натертый на крупной терке редис, добавить зелень укропа, рубленый зеленый лук, все посолить и перемешать с густой сметаной. Отварной язык нарезать тонкими ломтиками. Наполнить огурцы приготовленным салатом, а сверху положить ломтик языка, сложенный вдвое.

Огурцы малосольные скорые

1 вариант

• 3 кг небольших свежих огурцов, 2,5 л воды, 9 ст. ложек соли, 2–3 горсти дубовых листьев, 1 небольшой корень хрена.

У огурцов срезать кожицу с обоих концов, наколоть каждый огурец в нескольких местах вилкой, чтобы лучше пропитывались рассолом. Подготовленные огурцы заложить в банку или кастрюлю, дно которой устлано дубовыми листьями. Между слоями огурцов положить крупно нарезанный хрен. Сверху огурцы тоже накрыть дубовыми листьями и залить кипящим рассолом. Крепкие и хрустящие малосольные огурцы будут готовы на следующий день.

2 вариант

• 3 кг мелких свежих огурцов, 1–2 корешка хрена, 1–2 зубка чеснока, 3–4 черносмородиновых листа, 5–6 стеблей укропа, 3 л воды и 5 ст. ложек соли для рассола.

Огурцы вымыть, срезать у них хвостики, наколоть каждый огурец в нескольких местах вилкой, выложить слоями в стеклянную или эмалированную емкость, перекладывая каждый слой стеблями укропа, черносмородиновыми листьями, дольками чеснока и тертым хреном. Залить огурцы горячим рассолом, оставив до верха емкости 5–10 см. На следующий день огурцы будут готовы.

Лук пикантный

• 1 крупная луковица, 2 вареных желтка, 2 ст. ложки уксуса, 3–4 ст. ложки растительного масла, 2–3 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Очищенный лук нарезать очень тонкими колечками, разобрать их по одному, посыпать сахаром и поставить на один час в холодильник. Затем луковые кольца посолить, полить уксусом, тщательно перемешать, и снова поставить в холодильник на 30 минут. После этого смешать лук с желтком, заправить растительным маслом, перемешать и выложить в салатник.

Паштет из баклажанов

• 2 баклажана, 2 помидора, 2 зубчика чеснока, 1 пучок различной зелени по вкусу, соль и черный молотый перец по вкусу.

Вымытые баклажаны нарезать кружками толщиной 0,5 см и в течение 5 минут бланшировать их в кипятке, после чего вынуть и слегка остудить. Помидоры обдать кипятком и очистить от кожуры. Подготовленные баклажаны и помидоры, а также зелень с чесноком пропустить через мясорубку, получившуюся массу посолить, поперчить, перемешать и выложить в салатник. Перед подачей на стол на несколько часов поставить в холодильник.

Паштет из фасоли

• 1 стакан фасоли, 1 луковица, 2–3 ст. ложки растительного масла, уксус, черный молотый перец и соль по вкусу.

Лук очистить и поджарить с маслом до золотистого оттенка. Фасоль отварить до мягкости, протереть сквозь сито, смешать с поджаренным луком, добавить растительное масло, соль, уксус, перец, все хорошо перемешать, выложить на тарелку и охладить.

Перец, фаршированный рыбой

• 8 стручков сладкого болгарского перца, 1 консервная банка сардин в масле, 2 стакана отваренного риса, 1 вареное яйцо, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1 лимон, соль и черный молотый перец по вкусу.

Перец очистить от семян и плодоножек, посолить и сбрызнуть лимонным соком изнутри и оставить на 15–20 минут.

Сардины измельчить вилкой, добавить рис, масло из консервной банки, мелко нарубленное яйцо, соль, перец и тщательно перемешать. Этой массой начинить перец и сверху посыпать рубленой зеленью петрушки. Выложить стручки в подходящую посуду с предварительно разогретым растительным маслом и, доливая сбоку горячую воду, отварить на слабом огне в течение 15–20 минут. Подавать в холодном или горячем виде.

Перец, фаршированный яйцами и сыром

• 2–3 крупных стручка болгарского перца, 2–3 вареных яйца, 150–200 г твердого сыра, 5–6 зубчиков чеснока, 5–6 ст. ложек майонеза.

Перец вымыть, вытереть и очистить от плодоножек и сердцевины. Сыр натереть на мелкой терке, добавить толченый чеснок и столько майонеза, чтобы масса стала однородной, но не была жидкой. В середину каждого подготовленного перца вложить целое очищенное сваренное вкрутую яйцо, а пустое место вокруг яйца со всех сторон плотно заполнить сырной массой. Перед подачей на стол поставить фаршированный перец на 2–3 часа в холодильник, а затем нарезать его острым ножом, слегка смоченным холодной водой, на кружочки равной толщины.

Помидоры с брынзой

• 3 крупных спелых помидора, 1 небольшая красная сладкая луковица, 100–150 г брынзы, 1 маленький пучок зелени петрушки, 2–3 ст. ложки оливок без косточек, 5 очищенных грецких орехов, 1/4–1/2 стакана оливкового масла.

Помидоры нарезать кружочками и положить на блюдо. На каждый кружок помидора положить кусочек брынзы примерно такого же размера и полить все соусом.

Приготовить соус: очищенный лук, зелень и оливки мелко нарезать, орехи мелко порубить, добавить оливковое масло и все хорошо перемешать.

Помидоры острые с сыром

• 5 крепких спелых помидоров, 100 г твердого сыра, 4–5 зубчиков чеснока, 4 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа.

Помидоры нарезать кружочками толщиной примерно 1 см, намазать смесью майонеза с толченым чесноком и уложить на блюдо. Сыр натереть и выложить на кружки помидоров, сверху посыпать очень мелко порубленной зеленью укропа.

Помидоры со сливками

• 10–12 спелых мелких помидоров (желательно «сливки»), 5–6 ст. ложек 20%-ных сливок, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Помидоры ошпарить кипятком, очистить от кожуры, выложить целиком в салатник, посолить, залить сливками, смешанными с мелко нарезанной зеленью петрушки, и подать на стол.

Помидоры, фаршированные грибами

• 8 спелых помидоров, 1 луковица, 150 г маринованных или соленых грибов, 2 вареных яйца, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки майонеза, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, черный молотый перец и соль по вкусу.

У вымытых помидоров срезать верхушки и при помощи чайной ложки удалить семена вместе с соком. Изнутри помидоры посолить, поперчить, наполнить фаршем, а сверху слегка полить майонезом и посыпать укропом. Подготовленные помидоры уложить на блюдо и украсить веточками зелени или листиками салата.

Приготовить фарш: грибы отцедить от жидкости, мелко нашинковать и смешать с нарезанным, поджаренным на растительном масле луком, толченым чесноком и вареными яйцами.

Помидоры, фаршированные крабовым салатом

• 4 помидора, 2 вареных яйца, 100–150 г крабовых палочек, 1 ст. ложка майонеза, соль и черный молотый перец по вкусу.

У вымытых помидоров срезать верхушки и извлечь мякоть. Крабовые палочки мелко нарезать, сваренные вкрутую яйца мелко порубить, добавить майонез, соль, перец и хорошо перемешать. Полученным салатом нафаршировать помидоры. Перед подачей на два часа поставить закуску в холодильник.

Спаржа с соусом из шампиньонов

• 500 г спаржи, 100 г шампиньонов, 2 яичных желтка, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана куриного бульона, 1 ч. ложка растительного масла, 1 ст. ложка сливок, мускатный орех на кончике ножа, 1/4 ч. ложки соли.

Спаржу почистить, опустить в кипящую подсоленную воду, проварить 15–20 минут, вынуть и остудить. Муку всыпать в сковороду с разогретым сливочным маслом и нагревать до появления приятного орехового аромата, не допуская при этом изменения цвета. Затем влить горячий куриный бульон, тщательно растереть, чтобы не было комочков, и нагревать еще пять минут.

Шампиньоны вымыть, мелко нарезать, высыпать в кастрюлю с разогретым растительным маслом, потушить до готовности, а потом добавить сливки, мучную заправку, мускатный орех, соль, молотый перец и желтки, хорошо размешать и остудить. Охлажденную спаржу выложить на блюдо и подать к ней в соуснике грибной соус.